-Herzlich Willkommen-

Bei unserer Auswahl gilt: Klasse statt Masse, frisch mit einer Prise mehr Sorgfalt, mehr Liebe, mehr Genuss und Kreativität.

Wir pflegen eine frische Küche mit regionalen und wenn möglich nachhaltig produzierten Produkten. Mit dem stetig wechselnden Angebot des Marktes verarbeiten wir vorwiegend saisonale Produkte aus Wasser, Wiese,
Wald und Garten.

Nachhaltiger Genuss für Herz & Seele der durch den Magen geht.

Our credo: quality beats quantity, fresh with a pinch more care, more love, more pleasure and more creativity.

We care about a fresh cuisine with regional and sustainable products. With the always changing offers of the market we use seasonal products of water, meadow, forest and garden.

Sustainable enjoyment for heart & soul that goes through the stomach.

-En Guete wünschen ihre Gastgeber-

-Enjoy your meal wishes you your hosts-

Louis Zyros, General Manager

Christian Homann, F&B Manager

Viktoria Spaqi, Restaurant- und Bankettmanager und Serviceteam

Max Düvel, Küchenchef und Team

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. of VAT

-Sommersalate / Summer Salads-

Bunter gemischter Sommersalat 17.50

Blattsalate mit Gurken, Rüebli, Randen, Kirschtomaten

und Früchten der Saison

Colorful mixed summer salad

with cucumbers, carrots, beetroot, cherry tomatoes

and fruits of the season

mit Büffelmozzarella 25.50

with buffalo mozzarella

mit Ziegenkäse 25.50

with goat cheese

mit Felchenfilet 34.00

with local white fish fillets

mit Surf 'n' Turf (Rindsfilet und Seeteufelmedaillon) 45.00

with Surf 'n' Turf (fillet of beef and monkfish medallion)

Hausgemachtes Dressing nach Wahl

-Salate / Salads-

Grüner Blattsalat	9.50
mit Heidelbeeren	12.00
Green leaves salad	
with blueberries	

Gemischter Salat	12.50
mit Gurken, Rüebli, Randen und Kirschtomaten	
Mixed salad	
with cucumbers, carrots, beetroot and cherry tomatoes	

Caesar Salat „Swiss Star“	15.00/24.00
mit marinierter Pouletbrust, Babylattich, knusprigem Speck	
und Grana Padano Dressing	
Caesar salad „Swiss Star“	
with marinated chicken breast, baby cos lettuce, crispy bacon	
and Grana Padano dressing	

-Hausgemachte Dressings / Homemade Dressings-

Nach Wahl / of your choice

French Dressing / French Dressing

Italian Dressing / Italian Dressing

Honig-Limetten-Dressing / Honey-Lime-Dressing

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. of VAT

-Suppen / Soups-

Tomatenessenz 12.50

mit Basilikum-Quark-Nocke

Clear tomato soup

with basil-curd-dumpling

-Vorspeisen / Starters-

Marinierter Thunfisch im Sesammantel 18.00

mit Pomelofilets und Wildspargelsalat

Marinated tuna with sesame,

pomelofilets and wild asparagus salad

Rindercarpaccio mit geschmolzenen Kirschtomaten, 16.50

Rucolasalat, gehobeltem Grana Padano und gerösteten Pinienkernen

Carpaccio of beef with smoked cherry tomatoes,

rocket salad, shaved Grana Padano and roasted pine nuts

Luma Rindstatar 25.50/33.50

mit Toast und Butter / Whisky oder Cognac / mild, medium oder scharf

Luma beef tartar

with toast and butter / whisky or cognac / mild, medium or spicy

Hinter Luma Delikatessen stehen zwei langjährige Freunde, Lucas Oechslin und Marco Tessaro. die beiden Jungunternehmer wurden bekannt durch das Veredeln von schweizer Frischfleisch mit einem speziellen Edelschimmelpilz – daraus entstehen Produkte, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen. der Edelschimmelpilz bewirkt, dass Fleischstücke von Rind, Schwein und Kalb eine maximale Stufe an Zartheit und Geschmack erreichen. zusätzlich verleiht der Pilz dem Fleisch das unvergleichlich-nussige Aroma von Luma.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. of VAT

-Fisch / Fish-

Felchenfilet mit Zitronen-Petersilien-Schaum, 39.00

Kartoffel-Souffle und Pastinakenchips

White fish fillets with lemon-parsley-foam,

potato souffle and parsnips chips

-Vegetarisch / Vegetarian-

Grünes Thai Gemüsecurry 25.80

mit Basmatireis

+ Black Tiger Garnelen (3 Stück) 34.80

Green thai vegetable curry

with basmati rice

+ black tiger shrimps

Weissweinrisotto mit gehobeltem Grana Padano 28.00

und sautierten Kräuterseitlingen

White wine risotto with shaved grana padano

and king trumpet mushrooms

-Fleisch / Meat-

Zürcher Geschnetzeltes 32.00/38.00

mit hausgemachter Rösti

Sliced veal zurich style

with homemade swiss hash browns

Hausgemachter Hackbraten mit Cognac-Rahmsauce, 29.50

Sommergemüse und Sellerie-Kartoffelstock

Homemade meatloaf with cognac cream sauce,

market vegetables and celery mashed potatoes

Schweinsfilet im Kräuter-Ruchbrot-Mantel mit Thymianjus, 39.50

Duett vom Blumenkohl und violetten Kartoffelchips

Pork fillet wrapped in herbs and dark bread

a duett of cauliflower and purple potato chips

Surf 'n' Turf (Rindsfilet und Seeteufelmedaillon) 59.00

mit Kefen und Panorama-Kartoffel-Pralinen

Surf 'n' Turf (fillet of beef and monkfish medallion)

with snow peas and panorama potato balls

Betreffend Allergenen & Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Laktosenfrei, lactose free

Glutenfrei, gluten free

Schweiz:	Poulet, Schweinsfilet, Felchen
Irland:	Rindsfilet
Island:	Seeteufel
Vietnam:	Black Tiger Shrimps, Thunfisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. of VAT

-Desserts / Desserts-

Gluschtiges Panorama Duett 9.80

Kaffee oder Espresso mit Schoggi-Pistazien-Kuchen

oder hausgemachtes Sorbet/Glace

Charmingly panorama duett

coffee or espresso with chocolate pistachio cake

or homemade sorbet/ice cream

Trilogie von Sorbets 11.50

Granatapfel-Thymian, Rüebli-Orange, Pink Lady Apfel

Trilogy from sorbets

pomegranate-thyme, carrot-orange, pink lady apple

Lavendel-Mousse auf Biskuit 12.50

mit Heidelbeer-Erdbeer-Salat

Lavender mousse on biscuit

with blueberry-strawberry-salad

Eiskaffee „Swiss Star“ 9.50

mit hausgemachtem Kaffeeglace und Schlagrahm

Ice coffee „SWISS STAR“

with homemade coffee ice cream and whipped cream

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. of VAT